SENDAIROU

名代千醍楼

なだい　せんだいろう

築地の達人
つきじ　たつじん

tsukiji masters

週末には国内外から5万人近い観光客も集まる、卸売市場・築地。
東京ドーム4.8個分という広大な敷地に、日本各地から毎日約3,000tの鮮魚や加工品が集まってきます。その膨大な中から“築地の達人”が“本物と目利き”をテーマにセレクトした美味しい逸品を、ぜひご賞味ください。

築地の達人® tsukiji masters とは?

目利きを問われる築地に永年たずさわり、本物だけを知る「魚のプロフェッショナルたち」。そんな彼らがプロの目利きで選んだ信頼のマーク、それが「築地の達人」ブランドです。

四万十川の恵みが生んだ こだわりのうなぎ

最“最後の清流”と呼ばれる四万十川は、名水百選にも選出されたことのある、日本三大清流の1つです。その四万十川の里・四万十町流域の地下水で畜養したうなぎを使用して作られたのが「四万十うなぎ蒲焼きセット」です。

四万十の水で引き締めたうなぎは、独特の肉質と風味を持つのが特徴。四万十川河口で採取された稚魚を、四万十町の地下水に泳がせることで、身を引き締めています。そうした厳しい管理の下、優しく育てた地元自慢のうなぎを、創業以来40年に渡り伝わる秘伝のたれで、一匹一匹ていねいに焼き上げました。香ばしさと風味も素晴らしく、四万十川の恵みを感じることができる“本物”の逸品です。

築地の達人 tsukiji masters

うなぎの美味しさを追求し、うなぎ一筋に歩んできた生産者が、手塩にかけて育てた四万十のうなぎ。その味わいをぜひ、ご家庭でご堪能ください。

蒲焼・塩うなぎセット

申込番号 **567-81020**

●内容量／UNAGI蒲焼110g真空パック×2、塩うなぎ有頭/背割150g真空パック×2●賞味期限／冷凍で180日●原料原産地／国産●製造加工／日本●7大アレルゲン/小麦

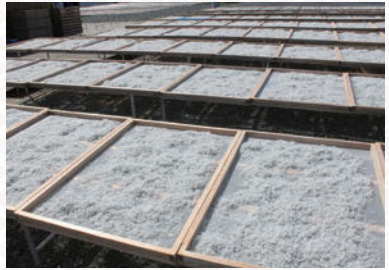
冷凍

豊かな漁場で水揚げされた
しらす、ちりめん、桜海老の贅沢なセット

築地の達人
tsukiji masters

築地市場の塩干の老舗、買参阿比留が全国の産地を回ってついにたどりついた、究極のちりめん、しらすです。静岡福田港（ふくでこう）の有限会社マルウは漁獲から加工までを一貫して行う地元のトップメーカーです。できたての商品のみを産地からお届けいたします。今大人気のしらす丼・桜海老丼もご自宅でお手軽に作れます。御前崎から伊良湖に続く遠州灘の良質のいわしの稚魚を仕入れています。無添加、天日干しにこだわり、最新鋭の設備と衛生的な環境で「昔ながらの味」作りに取り組んでいます。

太平洋を望む静岡県遠州灘は黒潮に恵まれた海産資源の宝庫です。この豊かな漁場で水揚げされた新鮮なしらす、ちりめん、桜海老を贅沢に詰め合せました。



静岡遠州灘
黒潮しらす・ちりめん・桜えび詰め合わせ

申込番号　**567-81049**

●内容量／静岡天日干ししらす130g×3、静岡釜揚げ桜えび130g×3、静岡天日干しちりめんじゃこ70g×3●賞味期限／冷凍で30日●原料原産地／静岡県●製造加工／日本●アレルゲン／えび

冷凍

築地の達人おすすめ
丹念に仕上げた自慢の品

鮮

鮮度の良い、スケトウダラの卵を北海道の魚卵加工メーカーが程よい甘さに仕上げた塩たらこと昆布エキスを使用し丹念に仕上げた辛子明太子のセットです。こだわりぬいたスケソウダラの卵巣からは、業界筋では「真子（完熟子）」と呼ばれるワンランク上の卵を使用しています。たらこは素材本来の持つ粒子感があり、辛さを控えた明太子はまろやかな風味でお子様からお年寄りまで幅広くお楽しみいただけます。そのままでアツアツのご飯が良く合います。他にも軽く炙っても一興。ほぐしたたらこを洋風に「バジルとオリーブオイル」、アジア風に「ごま油と小ねぎ」など、バリエーションの広がりも無限です。

たらこ・辛子明太子セット

申込番号 **567-81050**

●内容量／辛子明太子700g、たらこ700g●賞味期限／冷凍で90日●原料原産地／ロシア●製造加工／日本●アレルゲン／小麦

冷凍

1本1本丁寧に、
手作業で骨取りした
本格漬け魚

1

1本1本丁寧に手作業で骨取りした本格漬け魚の詰合わせです。カラスカレイの味醂醤油漬け、赤魚の粕漬け、金目鯛西京漬けと真鱈の粕漬けが各4枚、合計16枚セットです。独自のバランスでブレンドした味醂醤油、酒粕、西京味噌を使い、それぞれの魚種に最適な味付けをしています。国内にある工場で長時間漬込みをしており、熟成された旨味が切身の奥まで浸透し、深い味わいの逸品に仕上がっています。※稀に骨がある場合があります。

つきじ岡 骨取り本格漬け魚詰合せ

申込番号 **567-81021**

●内容量／カラスカレイ味醂醤油漬60g×4枚、赤魚粕漬60g×4枚、金目鯛西京漬60g×4枚、真鱈粕漬60g×4枚●賞味期限／冷凍で90日●原料原産地／カラスカレイ（ロシア、他）、赤魚（大西洋、アメリカ（アラスカ）、他）、金目鯛（ニュージーランド他）、真鱈（アラスカ、ロシア、他）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

※骨の除去に関しましては手作業により万全を期しておりますが、取り残しがある場合もございますので十分にご注意ください。

冷凍

今までにないふぐの楽しみ方を ふぐの町、下関からお届け

合

『合せるなら白ワイン』を商品コンセプトに、ふぐさし風に切ったふぐの切り身をお洒落な瓶に詰め、白ワインに合うように味付けをしました。今までにないふぐの楽しみ方が出来る商品です。もちろん日本酒や焼酎のお供にも。ふぐはすべて安心の国産物を使用。プレーン、ゆずこしょう、うにを絡めた3種の味わいをお楽しみください。

築地の達人 tsukiji masters

瓶のふぐさし6Pセット

申込番号 **567-81022**

●内容量／プレーン(100g)×2、ゆずこしょう(100g)×2、うに(100g)×2●賞味期限／冷蔵で60日●原料原産地／日本●製造加工／日本 冷蔵

西京漬に適した魚種を厳選 調味味噌漬け込みました

西

西京漬に適した魚種を厳選し、天日塩で振り塩をすることで余計な水分を出して米麹をたっぷりと使った弊社オリジナルの配合で仕上げた調味味噌で48時間じっくりと漬け込んでいます。化学調味料は勿論、合成保存料や着色料は一切使用せずに仕上げました。ふきん、割り箸等で軽く味噌を落とし、グリルやフライパンで弱火でじっくり焼いてお召し上がりください。素材の良さをご堪能ください。

西京漬16切セット

申込番号 **567-81046**

●内容量／銀鱈西京漬100g、さわら西京漬100g、鯖西京漬100g、サーモン西京漬100g・各2切×2袋●賞味期限／冷凍で120日●製造加工／日本 冷凍

PREMIUM Gourmet
銘店の味

愛される味には、理由がある。

一流と呼ばれるものには、
必ず一流にふさわしい理由があります。
素材、調理、味付けなどに、吟味を重ねて完成した品。
だからこそ、人々に愛され続けることができたのです。

なだ万

魚三楼

京料理 いそべ

京料理 六盛

なだ万

PREMIUM Gourmet
銘店の味

吟味した食材に
真心と技を込めて。

1830年創業の由緒ある名店「なだ万」。ほんのりとした甘みと香りが程よく染み込んだ西京漬と、昆布とじっくり漬け込んだめんたい、白味噌をベースに仕立てた味噌に漬け込んだ鹿児島県黒豚味噌漬の3種類の詰合せです。

〈なだ万〉ギフト詰合せ

申込番号 **567-81025**

●内容量／銀鱈、鮭（サーモントラウト）、鰆、金目鯛各80g×4袋、昆布めんたい100g×2袋、鹿児島黒豚味噌漬50g×4袋●賞味期限／冷凍で14日●原料原産地／アメリカ（銀鱈）、チリ（鮭）、韓国（鰆）、ニュージーランド（金目鯛）、ロシア又はアメリカ（スケソウダラの卵巣）、鹿児島県（黒豚）●製造加工／日本●7大アレルゲン／卵・小麦

冷凍

魚三楼

PREMIUM Gourmet
銘店の味

老舗料亭 魚三楼の明太子。

創業250余年、京都の老舗料亭「魚三楼」が監修したこだわりの明太子たち。大粒のゆず明太子とそれらを和え物にした「いか明太」と「数の子明太」のセットです。

〈魚三楼〉明太子セット

申込番号 **567-81026**

●内容量／ゆず明太子235g×2箱、数の子明太、いか明太各140g×各4個●賞味期限／冷蔵で7日●原料原産地／国産（数の子・いか）、ロシア・アメリカ（明太子）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦 冷蔵

京料理 いそべ

PREMIUM Gourmet
銘店の味

膳という空間で京料理を表現し続ける「いそべ」。

豆乳の滋味をいかして創作された喉ごしのよい麺に、さっぱりとした口当たりの旨味あふれる"鮎だし入つゆ"が格別のおいしさです。

〈京料理 いそべ〉豆乳麺

申込番号 **567-81027**

●内容量／豆乳麺60g×32個、麺つゆ300ml×4袋●賞味期限／常温で90日●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

京料理
六盛

PREMIUM Gourmet
銘店の味

京の職人技で仕上げた お味をご家庭で。

1899年創業、平安神宮のお隣でお店を構える京料理 六盛。深みのある上品な味に仕上げた鶏肉の塩麹漬けをご賞味ください。煮ても焼いても美味しくお楽しみいただけます。

〈京料理 六盛〉鶏肉の塩麹漬け

申込番号 **567-81028**

●内容量／鶏肉塩麹漬け120g×27袋●賞味期限／冷凍で30日●製造加工／日本

冷凍

松阪牛

「肉の芸術品」として賞賛されています

松阪牛は、きめの細かいサシ（霜降り）と柔らかな肉質、甘く深みのある上品な香りが特徴の美味なお肉です。

松阪牛 肩ロースすき焼き用

申込番号 **567-81029**

●内容量／肩ロースすき焼き500g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／三重県●製造加工／日本

冷凍

神戸ビーフ

SENDAIROU

究極の美味
神戸ビーフを味わう

神戸ビーフの究極の美味を作り出せるのは、血統の「但馬牛」だけ。そんな但馬牛の中でも、一定の品質基準を満たす「選りすぐり」だけが「神戸ビーフ」の称号を得ることが出来ます。是非、ご賞味ください。

神戸ビーフすきやき

申込番号 **567-81030**

●内容量／牛肩ロース520g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／兵庫県●製造加工／日本　冷凍

SENDAIROU

宮崎牛

肉の旨味が
口いっぱいに広がります

黒毛和牛の産地宮崎県。その中でも最上級のものだけが「宮崎牛」の名前を許され、その豊潤で奥深い味わいは、国内外で高い評価を得ています。風味豊かで上質な肉、宮崎牛をぜひご賞味ください。

宮崎牛 ロースすき焼き

申込番号 **567-81016**

●内容量／750g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／宮崎県●製造加工／日本

冷凍

宮崎牛

SENDAIROU

肉の旨みが口いっぱいに広がる宮崎牛

適度な霜降りがあり、柔らかく脂の濃厚な旨みがあります。キメ細かく、肉自体の風味をもっとも堪能できます。

宮崎牛 ロースステーキ

申込番号 **567-81031**

●内容量／180g×3枚●賞味期限／冷凍で30日●原産地／宮崎県●製造加工／日本

冷凍

飛騨牛

SENDAIROU

国産和牛の
ブランド牛「飛騨牛」

きめ細かなサシが入りながら、余分な脂肪がつきすぎてない飛騨牛。サッと火を通して、その旨みをご堪能ください。

飛騨牛 しゃぶしゃぶ

申込番号 **567-81032**

●内容量／肩ロース810g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／岐阜県●製造加工／日本

冷凍

鹿児島県産黒毛和牛

SENDAIROU

丹精込めて育てられた黒毛和牛

さんさんと降り注ぐ太陽と深い緑に恵まれた南国鹿児島で、一頭一頭、丹精込めて育てられた鹿児島の黒毛和牛。肉質のきめ細かさと美味しさが好評です。

鹿児島県産黒毛和牛ヒレステーキ

申込番号 **567-81033**

●内容量／牛ヒレステーキ130g×4枚●賞味期限／冷凍で30日●原産地／鹿児島県●製造加工／日本

冷凍

イベリコ豚ベジョータ

SENDAIROU

味の濃い赤身と
甘みのある脂身が美味

どんぐりや木の実などを餌に育つと言われるイベリコ豚ですが、純粋にそのような餌で育てられているのは、ベジョータだけ。ベジョータと認定されたイベリコ豚のお肉は他の等級のものと比べて赤身の味が濃く、脂身も、より甘く感じることができ、美味しくお召し上がりいただけます。

イベリコ豚ベジョータ しゃぶしゃぶ&焼肉セット

申込番号 **567-81034**

●内容量／しゃぶしゃぶ豚肩ロース500g、焼肉豚肩ロース500g●賞味期限／冷凍で30日●原産地／スペイン●製造加工／日本

冷凍

SENDAIROU

国産ローストビーフ&ヘレステーキ

手軽に楽しむローストビーフ!
じわっと出る極上の旨味!

上質のうまみ、ほどよくきいたスパイスの香り、肉汁をしっかり閉じ込め、やわらかく仕上げました。醤油にソテーオニオンの旨みを加え、なし果汁とりんごで風味よく仕上げたローストビーフソース。やわらかな肉質、ジューシーな舌触りの牛ヘレステーキをセットで。

国産ローストビーフ&ヘレステーキセット

申込番号 **567-81044**

●内容量／ローストビーフ200g×6個、ソース20g×12個、牛ヘレ80g×6枚●賞味期限／冷凍で30日●原材料産地／国産●製造加工／日本

冷凍

SENDAIROU

あっさりして癖のない味わいのハム・ソーセージ

和歌山県すさみ町名物のイノブタ「イブの恵み」。あっさりして、臭みも癖もない良質の肉でハム・ソーセージを作りました。

〈イブの恵み〉ハム・ウインナーセット

申込番号 **567-81013**

●内容量／アラビキウインナー110g・ケーゼ150g・ベーコン150g×各4、焼き猪豚200g・モモハム200g×各3
●賞味期限／冷蔵で25日●原料原産地／和歌山県●製造加工／日本●7大アレルゲン／乳・小麦

冷蔵

SENDAIROU

オードブルセット

シャンパンとワインの香として絶妙の味わい

高級イベリコ豚を原料にした生ハムとイタリアパルマ近郊のレジニャーノ・デ・バーニ地方特産の生ハムを食べ比べできます。熟成した生ハム、稀少なキャビア、キャスタン社のフォアグラ本来の味わいを残した伝統的製法のフォアグラをセットでお楽しみください。

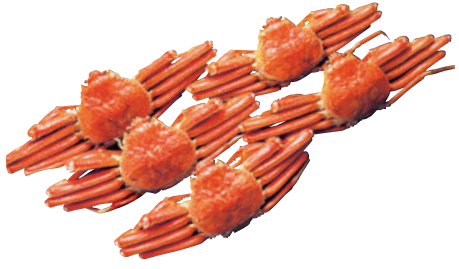
生ハムとフォアグラ・キャビアセット

申込番号　**567-81045**

●内容量／プロシュートアルティジャーノ10g×10袋、ハモンイベリコスライス30g×3袋、ブロックフォアグラカナール40g×1個、アメリカンキャビア25g×1個●賞味期限／冷蔵で10日●原料原産地／イタリア・スペイン・フランス・アメリカ●製造加工／日本・フランス
※表シールが変更になる場合があります。

冷蔵

ズワイガニ



絹糸のように細く甘味のある蟹肉とかにみそが絶品

日本で”蟹の女王”と呼ばれているずわいがには、上品な甘みとキメ細やかで繊細な蟹肉が絶品です。また、かにみそも甲羅焼きにすると格別です。

ボイルズワイガニ姿5尾（ゆで）

申込番号 **567-81014**

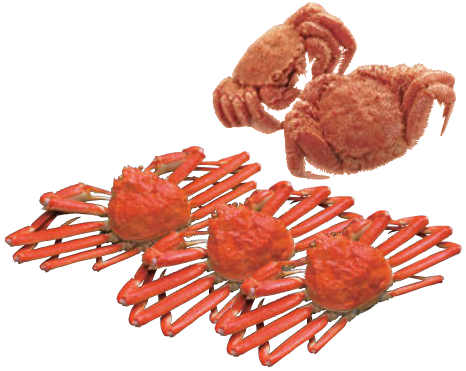
●内容量／600g×5尾●賞味期限／冷凍で30日●原産地／ロシア●製造加工／日本●7大アレルゲン／かに

※内容量は、氷の膜を含む表記となります。

冷凍

ずわいがに 毛がに

SENDAIROU



ずわいがにと毛がにの贅沢な詰合せ

かにの女王と呼ばれる、上品な甘さが特長の「ずわいがに」と、濃厚なカニみそが美味しい北海道産の「毛がに」を詰合せました。獲れたての新鮮なうちに、茹であげ急速冷凍しました。冷蔵庫で解凍し、そのまま豪快に。天ぷら、チャーハンや、サラダに入れてお召し上がり下さい。

〈小樽海洋水産〉ずわいがにと毛がに（ゆで）

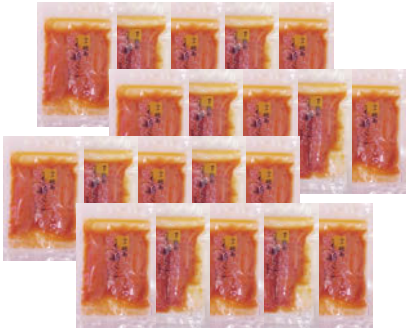
申込番号 **567-81035**

●内容量／ボイルずわいがに（姿）500g×3尾、ボイル毛ガニ（姿）400g×2尾●賞味期限／冷凍で30日●原産地／ロシア（ずわいがに）、北海道（毛がに）●製造加工／日本●7大アレルゲン／カニ
※内容量は、氷の膜を含む表記となります。

冷凍

博多徳永 辛子明太子 こだわりの味

SENDAIROU



特製のタレに漬け込んだ ご飯がすすむおいしさ

新鮮で良質の卵を、たらこ本来の旨みと風味を生かし、こだわりのかつおだしベースで独自製法により丹精込めて造りました。更に味とコクを引き出すため「旨みタレ」を入れました。

〈博多徳永〉辛子明太子（無着色）

申込番号 **567-81015**

●内容量／100g×20袋●賞味期限／冷凍で90日●原料原産地／ロシア・アメリカ●製造加工／日本

冷凍

鮭といくら

SENDAIROU

いくらの醤油漬と
3種の鮭切身の詰合せ

独自の塩糀に漬け込んだ秋鮭と紅鮭のさざ浪漬と、秋鮭を自然塩を丁寧にすり込んだ塩鮭と、ご利用いただきやすく個パックにしたいくらの詰合せです。

鮭といくら詰合せ

申込番号 **567-81037**

●内容量／紅鮭さざ浪漬（塩糀漬）切身80g×7切、秋鮭さざ浪漬（塩糀漬）切身70g×7切、秋鮭塩切身80g×7切、いくら醤油漬80g×7個●賞味期限／冷凍で60日●原材料産地／紅鮭（ロシア、アメリカ産 他）、秋鮭（北海道産）、いくら（ロシア、カナダ産 他）●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

辛子めんたい&ふぐ

ピリッとした辛さの明太子とふぐの2種類の味わい

独自の調味液に漬込み、ひとはらひとはら昔ながらの手作業で仕上げた「辛子明太子」、表面だけをさっとあぶり旨味をとじこめた「たたき」、ぷりぷりした食感が味わい深い「ふぐ一夜干し」の贅沢な詰合せです。明太子のピリッとした辛さと、ふぐの2種類の味わいをお楽しみ下さい。

〈博多ひもの工房〉辛子めんたい&ふぐ

申込番号 **567-81036**

●内容量／辛子めんたい（無着色）960g、ふぐ一夜干し（しろさばふぐ）640g、ふぐのたたき（まふぐ）（50g×3本）×2P、ぽん酢・もみじ18g×各6袋●賞味期限／冷凍で30日●原料原産地／ロシア産（明太子）、国産（九州近海）しろさばふぐ・まふぐ●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

海鮮一夜干し

サッと炙っていただく
旨味たっぷりの海の幸

博多漁港で水揚げされた天然鮮魚に五島灘の自然な海水から作った塩で、一夜干しに仕上げました。焼いてそのまま食べるもよし、お茶漬けにしてわさびを効かせて食べても美味です。

〈博多ひもの工房〉海鮮一夜干し

申込番号 **567-81019**

●内容量／甘鯛200g・かます180g・鯛180g×各2枚、真あじ90g×4枚、真さば230g×1枚、しろさばふぐ50g×8枚、別府湾ちりめん50g×4袋●賞味期限／冷凍で30日●原料原産地／国産（九州近海）●製造加工／日本

冷凍

南まぐろ刺身とまぐろ漬け丼

SENDAIROU

まぐろの美味しさを存分に味わう

南まぐろの刺身とまぐろ漬け丼のセット。上質な甘みともっちりとした食感が特徴である南まぐろのお刺身と、解凍後、あたたかいご飯にのせるだけでおいしくいただけます。

南まぐろ刺身とまぐろ漬け丼

申込番号 **567-81018**

●内容量／南まぐろ赤身150g・南まぐろ中とろ150g×各2、まぐろ丼155g×6●賞味期限／冷凍で14日●原料原産地／日本・インド洋●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

SENDAIROU

国産ふくフルコース

目でも舌でも楽しめる贅沢な逸品

熟練の腕で盛付けられた菊花盛りの「とらふく刺身」はまさに芸術品。香ばしくまろやかな「ひれ酒」を味わいながら、「とらふく皮」と楽しんで、「ふくちり鍋」はトラフグのあらと天然マフグの身をたっぷりご用意しました。最後に残ったダシで作るふぐ雑炊が絶品です。

国産ふくフルコース

申込番号 **567-81017**

●内容量／とらふく刺身（皿30cm）100g、とらふく皮40g、ふくちり（アラ:トラフグ・身:マフグ）420g、ひれ酒用ヒレ3枚、ポン酢他薬味1式●賞味期限／冷凍で30日●原料原産地／国産●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

冷凍

静岡クラウン印温室メロン

SENDAIROU

国内で最も品質に優れた静岡温室マスクメロン

1本の苗から、1玉しか育てないことで、その1玉にメロン特有な芳醇な香り、甘さ、滑らかな舌触り、瑞々しい果汁が詰まっています。丁度よい食べ頃を表示してお届けします。

静岡クラウン印温室メロン 桐箱入り

申込番号 **567-81048**

●内容量／1.5kg●原産地／静岡県

岡山白桃

上品で存在感のある「岡山の白桃」

一つ一つ袋の中で大切に育てられる岡山白桃は薄紅色の白い肌、きめ細やかでとろけるような果肉と芳醇な香りが特徴です。

岡山白桃

申込番号　**567-81038**

●内容量／10玉　計3kg●原産地／岡山県
●お届期間／7月中旬～8月上旬

銘柄米の食べくらべ

名産地でとれる お米の詰合せ

秋田県の「あきたこまち」、岩手県の「ひとめぼれ」、福井県の「こしひかり」、新潟県の「こしひかり」の4種の銘柄米の食べくらべです。違った味をご堪能ください。

銘柄米の食べくらべ 20kg

申込番号 **567-81039**

●内容量／秋田県産あきたこまち5kg、福井県産こしひかり5kg、岩手県産ひとめぼれ5kg、新潟県産こしひかり5kg●賞味期限／常温で30日●製造加工／日本
※冷暗所にて保管してください。

紀州南高梅 豪華三段重箱入り

SENDAIROU

皮が薄く果肉が軟らかな羽二重餅のような味わい

「しそ」「かつお」「みかんはちみつ」の味漬けで、どなたにも食べやすくまろやかな味わいです。きめ細やかな最高の味と風味をお試しください。

紀州南高梅 豪華三段重箱入り

申込番号 **567-81047**

●内容量／はちみつ漬(金箔添え)塩分約8%・しそ漬(金箔添え)塩分約12%・かつお梅(金箔添え)塩分約8%・各1kg●賞味期限／常温で6ヵ月●原料原産地／和歌山県(梅)●製造加工／日本

手延べ三輪の白髭

SENDAIROU

細麺なので早ゆで
50秒が自慢

厳冬期に、厳選した小麦粉を用い作られた細麺は、二昼夜（36時間）一本引き製法で作り一年以上蔵囲い熟成した麺は、細手でコシがしっかりした自慢の逸品であり、ゆで時間約50秒と早いのが特長です。

手延べ三輪の白髭 細麺

申込番号 **567-81042**

●内容量／そうめん50g×108束●賞味期限／賞味期限まで11ヵ月以上あるものをお届け●製造加工／日本（奈良県）●7大アレルゲン／小麦

活黒

SENDAIROU

大人数での食事や パーティなどにもおすすめ

薄衣にして鮮度のよい海老を使用し丁寧に手間をかけてつくり上げて5個入りのパックにした海老カツ、塩焼きやてんぷらにおすすめな冷凍車海老、こんがり焼けば頭から尾まで食べられる車海老味噌漬を、詰合せたバラエティ豊富なセットです。

〈活黒〉海老バラエティセット

申込番号 **567-81040**

●内容量／車海老味噌漬60g×6個、冷凍車海老300g×2個、海老カツ(50g×5個)×6個●賞味期限／冷凍で60日●原料原産地／熊本県・沖縄県・アジア・他●製造加工／日本●7大アレルゲン／乳・小麦・えび

冷凍

3種の汁物

身も心を温まる
3種の汁物セットです

いざという時でも、レトルトタイプなので、火を使わずにいつでも美味しく食べることができます。けんちん汁と、きのこ汁、豚汁をセットでお届け。

3種の汁物セット26食

申込番号 **567-81041**

●内容量／けんちん汁280g×8個、きのこ汁280g×9個、豚汁280g×9個●賞味期限／常温で24ヵ月●製造加工／日本●7大アレルゲン／小麦

ギリシャオリーブオイル

搾汁時期に現地でしか味わえない美味しさをお届け

にごりのオリーブオイルはギリシャ・カラマタ産のオリーブの実を搾ったままの無ろ過のEXオリーブオイルです。ガーリックオリーブオイルはギリシャ・カラマタ産EXオリーブオイルに土作りからこだわった青森県十和田市産の雪のように白く甘い大ぶりのにんにく（福地ホワイト六片）を漬けこんだ逸品です。

ギリシャオリーブオイル にごり2本&ガーリック2本

申込番号 **567-81043**

●内容量／にごりのオリーブオイル229g×2本、ガーリックオリーブオイル229g×2本●賞味期限／常温で12ヵ月●原料原産地／ギリシャ（オリーブオイル）、日本（青森）（にんにく）●製造加工／日本

PESCAROLO ITALY

SENDAIROU

あらゆる調理シーンで大活躍のフルセット

煮る・焼く・炒める・茹でる・沸かす等、あらゆる調理シーンで大活躍のフルセットです。鍋のフチは吹きこぼれしにくい段付き構造になっています。狭い調理スペースでも場所を取らないスタンド式蓋を採用しました。フライパンの内側はこびり付きにくくお手入れが簡単なフッ素樹脂加工。

〈ペスカロロ〉スティブル　鍋5点セット

申込番号　**567-81002**

●セット内容／片手鍋18cm（幅約36×奥行約21×高さ約15cm）、両手鍋20cm（幅約35×奥行約23.5×高さ約15.2cm）、パスタポット20cm（幅約35×奥行約22×高さ約21.5cm）、笛吹きケトル2.5L（幅約22.3×奥行約19.7×高さ約20.8cm）、フライパン24cm（幅約43.5×奥行25.3×高さ約6.5cm）●主材／鍋本体:ステンレススチール、ケトル本体:18-8ステンレススチール、底面:ステンレススチール、フライパン本体:18-8ステンレススチール、内面:ふっ素樹脂加工、底面:アルミ圧着底、ハンドル:フェノール樹脂●満水容量／片手鍋:約2.5L、両手鍋:約3.0L、パスタポット:約4.5L、ケトル:約2.5L●製品重量／片手鍋:約680g、両手鍋:約880g、パスタポット:約1.2kg、ケトル:約520g、フライパン:約940g●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応（フライパンを除く）●取扱説明書●日本製（フライパンのみ中国製）

燕三

SENDAIROU

道具作りの原点に立ち
生み出された燕三

着脱ハンドルは鍋の左右どちらにも付けられます。限られたレンジスペースで複数の鍋を調理する時も、ハンドルがぶつかり合う心配がありません。収納時はハンドルを外して鍋を入れ子式に重ねられるので、わずか鍋1個分のスペースにコンパクトに片付けられます。

〈燕三〉ハンドル着脱式鍋4点セット 蒸し台付き

申込番号 **567-81003**

●セット内容／鍋14cm（幅約20×奥行約15.6×高さ約7.3cm）、鍋16cm（幅約22×奥行約17.7×高さ約7.8cm）、鍋18cm（幅約24×奥行約19.7×高さ約8.3cm、鍋20cm（幅約26×奥行約21.6×高さ約8.8cm）、兼用蓋14・16cm用（径約18.2×高さ約3cm）、兼用蓋18・20cm用（径約22.2×高さ約3.4cm）、蒸し台（径約19.9×高さ約2.8cm）　各1、着脱ハンドル（全長約19cm）×2●主材／本体:ステンレススチール、蓋・蒸し台:18-8ステンレススチール、ハンドル:フェノール樹脂●満水容量／鍋14cm:約1.1L、鍋16cm:約1.6L、鍋18cm:約2.1L、鍋20cm:約2.8L●製品重量／鍋14cm:約430g、鍋16cm:約530g、鍋18cm:約640g、鍋20cm:約760g、兼用蓋14・16cm用:約135g、兼用蓋18・20cm用:約185g、蒸し台:約130g、着脱ハンドル:約155g●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●取扱説明書●日本製

SENDAIROU

両手鍋

優れた特徴はそのままにスタイリッシュなフォルムの両手鍋

全面5層構造なので優れた熱効率、時短調理ができ省エネに貢献。本体からフタや取っ手まで一体感のある丸いキュートなリンゴの形。できたてアツアツのお料理をそのまま食卓へどうぞ。卓上でチーズフォンデュや天ぷらにも。10年間保証付。

IH対応商品 200V対応

アップル両手鍋3.6L

申込番号 **567-81004**

●最大内径約21.1cm、口径約20.0cm、深さ約11.5cm●主材／ステンレススチール、アルミニウム、アルミニウム合金●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●付属品／料理ブック●取扱説明書・保証書付き●ベトナム製

Velona

圧力鍋と違い、鍋の開閉がワンタッチ。しかもやさしい圧力だから、料理の途中で蓋を開けて味見もOK。だから、安全で失敗のない調理が可能です。また、低圧をかけて調理するので、肉や豆、根菜類、さらに小魚の骨までも柔らかく短時間で煮ることができます。もちろん、普通の鍋として使うことも可能。

〈ベローナ〉調圧鍋24cm

申込番号 **567-81005**

●約29.5×24×20cm●主材／ステンレス●容量／5.5L●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●電子レンジ、オーブンでの使用不可●取扱説明書・レシピ付き●日本製

André PACHON

アンドレ・パッション

Your comfortable daily life provided
Soft and produced by LEBEN

SENDAIROU

ステンレス全面多層鋼ですので、熱効率と耐久性に優れ省エネで経済的。ハンドルは18-8ステンレスを使用したロストワックス鋳造製で熱くなりにくい。

〈アンドレ・パッション〉鍋3点セット

申込番号 **567-81000**

●セット内容／両手鍋（約28.7×20×15cm）、片手鍋（約34.2×18×13.5cm）、フライパン（約37.7×21.8×7cm）●主材／多層構造板（内側＝18-8ステンレス、中層＝アルミニウム、外層＝18-0ステンレス）●容量／両手鍋：約2.5L、片手鍋：約1.7L、フライパン：約1.1L
●200Vの電磁調理器を含む全ての熱源に対応●保証書付き
●中国製

PISCES

シルバーカラーでスタイリッシュなデザイン。ステンレス製のハンドルで衛生面において大変優れています。

〈パイシーズ〉包丁8点セット

申込番号 **567-81006**

●セット内容／三徳包丁（全長約29cm・刃渡り約17cm）、菜切包丁（全長約28cm・刃渡り約16cm）、穴明包丁（全長約30cm・刃渡り約18cm）、パン切りナイフ（全長約31cm・刃渡り約19cm）、ペティナイフ（全長約25cm・刃渡り約13.5cm）、チーズナイフ（全長約27cm・刃渡り約11.5cm）、キッチン鋏（全長19.5cm）、ボール砥石（全長22cm）●主材／モリブデンステンレス刃物鋼、ステンレススチール、ABS樹脂、セラミック、天然木●製品重量／約1,265g●取扱説明書・保証書付き●日本製（パン切りナイフ・シャープナー:中国製）
※食器洗浄乾燥器使用不可

濃州孫六作

SENDAIROU

柄金と尻金を併せ持ち、重量感があり、バランスの良い包丁です。プロが好む重量感溢れる衛生的な溶接口金構造。

〈濃州孫六作〉共口金牛刀包丁・シャープナー4点セット

申込番号 **567-81001**

●セット内容／三徳包丁（全長約30cm、刃渡り約17cm）、牛刀包丁（全長約34cm、刃渡り約21cm）、ペティナイフ（全長約24cm、刃渡り約13.5cm）、シャープナー（全長20.5cm）●主材／包丁:モリブデンステンレス刃物鋼（チタンコーティング）、ポリアセタール、シャープナー:工業用ダイヤモンド、スチール、ABS樹脂●取扱説明書・保証書付き●日本製（シャープナーのみ中国製）
※食器洗浄乾燥機使用不可

TESCOM

ミル&ジュースミキサーは、水を加えずジューシーな素材だけで作れる濃厚ジュースコースや粉末・ペーストが作れるミルでヘルシー習慣。トースターは、850Wのヒーターで素早く表面を焼くから、外はカリッと、中はふわっとおいしく焼き上げます。

〈テスコム〉
ミル&ジュースミキサー+トースター

申込番号 **567-81008**

*●セット内容／ミル&ジュースミキサー:約13.5×16.5×38cm、トースター:約27.5×17×17.5cm●主材／ミル&ミキサー:ABS樹脂・ガラス、トースター:ポリプロピレン●容量／ミキサー時:1L、ミル時:201ml●家庭用電源使用(ミル&ジュースミキサーAC100V-240W)(トースターAC100V-850W)●有効コード長さ／ミル&ジュースミキサー:約1.2m、トースター:約1.4m●付属品／ミル&ジュースミキサー:ヘラつきブラシ●取扱説明書・保証書付き(オーブントースター)●中国製

TESCOM

SENDAIROU

電子レンジや食洗機対応の耐熱ガラス製ボトルで手間なく時短調理!耐熱ガラス製ボトルは、調理後移し替えることなく、ボトルのまま電子レンジで温めることができます。

〈テスコム〉フードプロセッサー

申込番号 **567-81011**

●約28.8×30.5×16.4cm●主材／本体:ABS樹脂、ボトル:耐熱ガラス ●容量／500ml(液体の場合)●家庭用電源使用(AC100V-170W<50/60Hz>)●有効コード長さ／約1m●付属品／みじん切りカッター、おろし刃、円盤軸、レシピブック、コードクリップ、ヘラ付きブラシ●取扱説明書・保証書付き●中国製

TWINBIRD

SENDAIROU

素早く、美味しく
こだわりの食事は精米から

お手入れしやすいぬかボックス＆精米かご一体取出構造。好みに合わせて微調整する「追加精米」モード搭載でしました。使いやすいアナログダイヤルでモード設定がラクラク。容量4合、軽量コンパクトサイズ。コードリールも付いてます。

〈ツインバード〉コンパクト精米器 精米御膳

申込番号 **567-81012**

●約19.5×26.5×23.5cm●主材／ふた・本体:ABS樹脂、かくはん棒:ステンレススチール、POM、精米かご:ステンレススチール、玄米用計量カップ:ポリプロピレン●容量／1～4合●家庭用電源使用（ AC100V -175W<50/60Hz>）●有効コード長さ／1.4m●付属品／玄米用計量カップ●取扱説明書・保証書付き●中国製

TESCOM

SENDAIROU

最大1400Wの ハイパワーでスピード加熱

高火力・高い熱効率でスピード加熱を実現。鍋調理の煮立ちも素早く快適です。温度調節8段階調節で料理に合わせた火加減が可能です。

〈テスコム〉IH調理器

申込番号 **567-81007**

●約29.6×35.5×5.5cm●主材／ABS樹脂、ポリプロピレン●家庭用電源使用（AC100V-1400W）●有効コード長さ／約1.9m●付属品／マグネットプラグ●取扱説明書・保証書付き●中国製

BOO